



MARINADE POUR RIBS (SMOKY BBQ)

5745

Marinades



DESCRIPTION

Marinade liquide développée pour apporter des saveurs de barbecue fumée et épicée.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.



DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- **ASPECT** : Liquide pâteux
- **COULEUR** : Rouge-Brun
- **FLAVEUR** : Fumée, sucrée



COMPOSITION - APPLICATION

1. COMPOSITION :

Huile de tournesol, sucre, vinaigre d'alcool, eau, poudre de tomate, sel, miel, caramel aromatique, épices, sauce **soja** (eau, **soja**, farine de **blé**, sel), arôme naturel, **moutarde** forte (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : E330, conservateur : E224), ail, arôme de fumée.

2. PRECONISATION DE DÉCLARATION SELON LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

Cf. composition.

3. PRECONISATIONS D'UTILISATION :

5 à 10 % de la viande ou adapter selon la réglementation en vigueur.

S'utilise en barattage, en enrobage. Elle permet une brillance et une aromatisation à cœur en faisant mariner 2 heures minimum avant cuisson.

Conseil : appliquer le produit de nouveau en fin de cuisson afin de bien colorer la viande.

4. ALLERGENES :

Allergènes principaux (selon annexe II du règlement 1169/2011)	Présence intentionnelle (Formule)	Présence non intentionnelle (Ligne et/ou site)	Risque agricole (Méthode de culture)
Céréales contenant du gluten et dérivés (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides de ceux-ci)	Oui	-	-
Crustacés et dérivés	-	-	-
Œufs et dérivés	-	-	-
Poissons et dérivés	-	-	-
Arachides et dérivés	-	-	Contrôlé < 1 ppm
Soja et dérivés	Oui	-	-
Lait et dérivés (y compris lactose)	-	Oui	-
Fruits à coque et dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadam et noix de Queensland)	-	-	Contrôlé amande < 2.5 ppm
Céleri et dérivés	-	-	-
Moutarde et dérivés	Oui	-	-
Sésame et dérivés	-	-	-
Sulfites (E220 -228) et dioxyde de soufre [≥ 10 ppm SO ₂]	-	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-	-
Mollusques et produits à base de mollusque	-	-	-

Les indications mentionnées ci-dessus se basent sur l'état actuel de nos connaissances et ne peuvent être assurées que dans le cadre des informations présentes.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)

Energie : 1707 KJ / 408 Kcal
Matières grasses : 28.3
dont acides gras saturés : 4.0
Glucides : 34.1
dont sucres : 27.2
Fibres : 2.4
Protéines : 1.8
Sel (Na x 2.54) : 7.0



SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Flore totale : 300 000 / g maxi
Coliformes totaux : 1 000 / g maxi
Coliformes thermotolérants : 10 / g maxi
Staphylocoques : 100 / g maxi
Anaérobies sulfito-réducteurs : 30 / g maxi
Salmonelles : Abs / 25 g
Listéria mono : Abs / 25 g



SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Substance de fumée SF-002 limitée présente : 0.82% maxi



DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Ionisation : Non
OGM : Non
Origine : Fabrication en France
Peut convenir à une alimentation Halal : Oui
Peut convenir à une alimentation Végétarienne¹ : Oui
Peut convenir à une alimentation Végétalienne : Oui
¹ : ovo-lacto-végétarien



CONSERVATION

DDM : 12 mois.
Conditions de conservation : Dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Bien refermer après utilisation.



CONDITIONNEMENT

Carton de 6 seaux de 1 kg.

Date de révision : 28.11.2023 / Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation. La validation finale de nos formules incorporées dans le produit fini, ainsi que les tests de vieillissements, demeurent de la responsabilité de nos clients.